

# La tarte géante de Lydie Macé

Elle faisait 2 mètres sur 60cm. Pour confectionner cette tarte géante qu'elle a finalisée, samedi en direct devant le public des Confituriades, il aura fallu à Lydie 6kg de sucre, 6kg de beurre, 100 jaunes d'œufs, 5kg de farine, 16g de sel de Guérande et 8g de levure : ça c'était pour la base, un sablé breton.

Pour la garniture, elle a ajouté 8kg de mascarpone qu'elle a posé en petites noisettes sur sa pâte à la poche à douille puis 200 pêches en quartiers, pochées. Enfin, elle

a relevé le tout avec un confit de thé russe qu'elle s'est procuré chez son amie Véronique Beylard de «La p'tite confiote» à Baleyssagues. Sur place, elle a bénéficié du concours de Charlotte de Regnauld de la Soudière, Miss Jeunesse Aquitaine, jeune bellopodienne de 17 ans. Lydie Macé est une jeune pâtissière lévignacaise au parcours international installée à St-Sernin de Duras et qui s'est fait connaître du public avec sa spécialité, les macarons. Notamment le macaron au vin !



**Charlotte, Miss jeunesse Aquitaine, donne un coup de main à Lydie Macé pour sa tarte géante aux pêches pochées.**